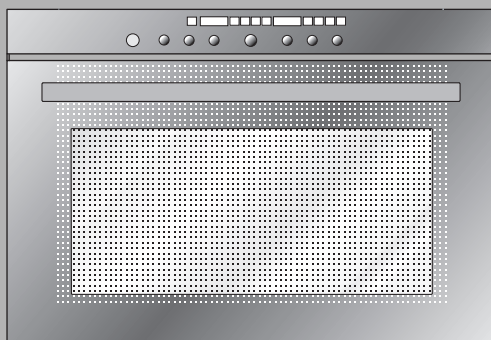


Horno

Hotair SL



Manual de instrucciones

Estimado cliente de V-ZUG

Le agradecemos que se haya decidido a comprar uno de nuestros productos.

Su aparato cumple altos requisitos y su manejo es sencillo. No obstante, debe dedicar el tiempo necesario para leer este manual de instrucciones. Así, tendrá confianza en su aparato y podrá utilizarlo de forma óptima y sin fallos.

Por favor, tenga en cuenta las indicaciones de seguridad.

Modificaciones

El texto, la imagen y los datos corresponden al estado técnico del aparato en el momento de la publicación de este manual de instrucciones. Reservado el derecho a realizar modificaciones para el perfeccionamiento.

Símbolos utilizados



Señala todas las indicaciones importantes para la seguridad. Su incumplimiento puede provocar lesiones y daños en el aparato o en la configuración.

- Indica los pasos que deberá realizar en el orden correspondiente.
 - Describe la reacción del aparato en el paso que está realizando.
- Indica una enumeración.



Señala indicaciones útiles para el usuario.

Ámbito de validez

El número del modelo se corresponde con las 3 primeras cifras de la placa de características. Este manual de instrucciones es válido para los siguientes modelos:

Tipo	N° modelo	Sistema de medida
BH-SL	704	55-381
BH-SL	705	60-381

Las diferencias de realización se indican en el texto.

Contenido

Indicaciones de seguridad	5
Antes de la primera puesta en funcionamiento	5
Uso según las indicaciones	6
Con la presencia de niños en casa	6
Acerca del uso	7
Descripción del aparato	10
Estructura	10
Elementos de mando e indicadores	11
Primera puesta en funcionamiento	13
Cuestiones generales relacionadas con el manejo	13
Ajustes de usuario	14
Bloqueo para los niños	15
Indicación de la hora	16
Horneado y asado	17
Modos de funcionamiento	17
Seleccionar el modo de funcionamiento	20
Controlar/modificar la temperatura de la cámara de cocción	21
Cambiar el modo de funcionamiento	21
Fin del horneado	22
Apagar	22
Uso óptimo	23
Funciones de marcación de tiempo	27
Ajustar y modificar la hora	27
Temporizador	28
Tiempo de conexión	29
Retardo de inicio	31
Consejos de ajuste	33

Cuidado y mantenimiento	41
Limpieza exterior	41
Limpieza de accesorios	41
Limpieza de la cámara de cocción	42
Retirar la puerta del aparato	43
Autolimpieza catalítica	44
Problemas de fácil solución	46
¿Qué hacer si ..?	46
Tras una interrupción de la corriente	47
Consejos y trucos	48
Notas para instituto de pruebas	49
Accesorios y piezas de repuesto	50
Eliminación	51
Notas	52
Índice	53
Servicio de reparaciones	55
Breves instrucciones	56

Indicaciones de seguridad



El aparato cumple con las reglas reconocidas de la técnica y con las instrucciones de seguridad correspondientes. Un requisito imprescindible para evitar daños y accidentes es el manejo pertinente del aparato. Tenga en cuenta las indicaciones de este manual de instrucciones.

Según la IEC 60335-1 se aplica conforme a lo prescrito:

- Las personas (excluyendo a los niños) que no sean capaces de utilizar el aparato de forma segura debido a sus capacidades psíquicas, sensoriales o intelectuales o a la inexperiencia o desconocimiento del mismo, no podrán utilizar este aparato sin la supervisión o instrucción de una persona responsable de la seguridad.

Antes de la primera puesta en funcionamiento

- El aparato sólo debe montarse y conectarse a la red eléctrica de acuerdo con lo dispuesto en el manual de instalación suministrado por separado. Encargue a un instalador o electricista autorizado los trabajos necesarios.
- Deseche el material de embalaje de acuerdo con las prescripciones locales.
- Antes de utilizar por primera vez un aparato que se acaba de instalar, tenga en cuenta las indicaciones que se muestran en el capítulo 'Puesta en funcionamiento por primera vez'.
- Efectúe los ajustes de usuario deseados.

Uso según las indicaciones

- El aparato está diseñado para preparar alimentos en casa. Si se utiliza para otros fines o se hace un manejo incorrecto del aparato, no podrá reclamarse responsabilidad por posibles daños.
- No debe utilizarse para calentar una habitación.
- Las reparaciones, modificaciones o manipulaciones en el aparato, especialmente de piezas conductoras de corriente, sólo deben ser realizadas por el fabricante, por su servicio de atención al cliente o por una persona con la cualificación correspondiente. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar accidentes graves, daños en el aparato y en la configuración, así como fallos operativos. En caso de un fallo funcional en el aparato o de un pedido de reparación, observe las indicaciones del capítulo 'Servicio de reparaciones'. En caso necesario, diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
- Sólo deben utilizarse piezas de repuesto originales.
- Conserve con cuidado las instrucciones de manejo para poder consultarlas en cualquier momento. En caso de venderlo o cedérselo a un tercero, entregue junto al aparato también este manual de instrucciones y las instrucciones de instalación. Así, el nuevo usuario podrá disponer de la información necesaria para el correcto manejo del aparato.

Con la presencia de niños en casa

- Los componentes del embalaje (p. ej., láminas, poliestireno) pueden suponer un peligro para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga los componentes del embalaje alejados de los niños.
- El aparato está concebido para el uso por personas adultas que conozcan el contenido de este manual de instrucciones. Los niños a menudo no son conscientes del peligro que conlleva el manejo de aparatos eléctricos. Por tanto, preste la debida atención y no permita que los niños jueguen con el aparato: existe el peligro de que los niños resulten lesionados.
- Utilice la opción del bloqueo para niños.

Acerca del uso

- Si el aparato presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Si detecta un fallo funcional, debe desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que los cables de conexión de otros electrodomésticos no queden atrapados en la puerta del aparato. Podría dañarse su aislamiento eléctrico.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, debe llevarse al centro de atención al cliente para sustituirlo y así evitar riesgos.
- Asegúrese antes de cerrar la puerta del aparato de que en la cámara de cocción no se encuentran objetos extraños o animales domésticos.
- No almacene objetos en la cámara de cocción dado que pueden representar un peligro en caso de un encendido accidental. No almacene materiales inflamables o sensibles a las temperaturas, p. ej. detergentes, sprays para hornos, etc. en la cámara de cocción.
- Durante el gratinado, deje la puerta del aparato cerrada. En caso contrario, podrían ocasionarse daños por el calor en los elementos de manejo e indicación o en los armarios encastrados dispuestos encima.

¡Precaución, peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.
- Durante la cocción y el horneado se genera calor. La puerta del aparato, especialmente el cristal, puede calentarse. Peligro de quemaduras, no tocar. ¡Mantener a los niños alejados!
- La grasa y el aceite sobrecalentados pueden encenderse fácilmente. Calentar aceite en la cámara de cocción para asar carnes es peligroso y debe evitarse. Nunca intente apagar aceite o grasa en llamas con agua, ¡peligro de explosión! Ahogue la llama con paños húmedos, mantenga las puertas y ventanas cerradas.
- Los alimentos calentados no deben rociarse con bebidas espirituosas (coñac, whisky, aguardiente, etc.), ¡peligro de explosión!
- Los accesorios como la parrilla, la plancha, etc. se calientan mucho en la cámara de cocción. Por tanto, utilice agarradores de cocina o guantes de protección.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando tueste productos como hierbas, pan, setas, etc. Existe peligro de incendio si se tuestan más de lo normal.
- Si observa humo por un posible incendio del aparato o en la cámara de cocción, mantenga cerrada la puerta del aparato. Desconecte el aparato e interrumpa la alimentación de corriente.
- El aparato calentado se mantiene caliente bastante tiempo aún después de desconectado y se enfriará lentamente a la temperatura ambiente. Espere el tiempo suficiente antes de, por ejemplo, realizar operaciones de limpieza.

¡Atención: peligro de lesiones!

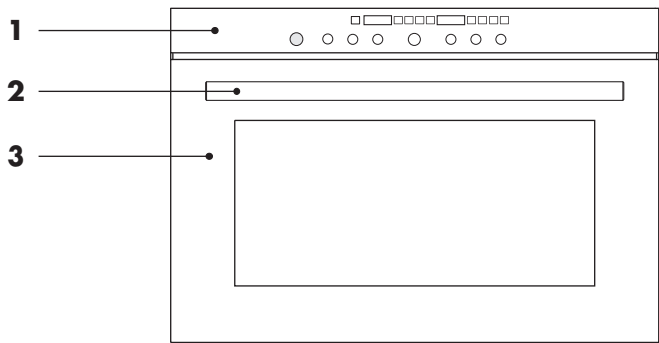
- Durante el cuidado y el manejo del aparato, asegúrese de que nadie coloque los dedos en las bisagras. En caso contrario, existirá peligro de lesiones al mover la puerta. Habrá que prestar especial atención a este punto si hay niños presentes.
- Únicamente abra la puerta cuando el aparato esté en posición de bloqueo. Cuando la puerta está abierta, existe peligro de tropezones o magulladuras. No se coloque o apoye sobre la puerta ni la utilice como plataforma.

De esta manera evitará daños en el aparato

- No dé portazos a la puerta del aparato.
- El corte con cuchillos o cuchillas circulares en la bandeja original ocasiona siempre daños visibles.
- Después de utilizar el aparato, ventílelo para evitar la corrosión. Para esto, deje la puerta del aparato abierta en la posición de encastre.
- Durante los trabajos de limpieza tenga en cuenta que no puede entrar agua en el aparato. Sólo utilice paños moderadamente húmedos. Nunca pulverice agua hacia dentro o fuera del aparato. No utilice aparatos de limpieza a vapor. El agua que penetra puede ocasionar daños.

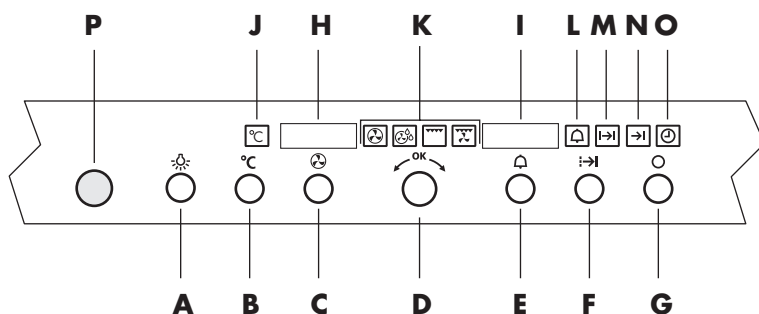
Descripción del aparato

Estructura



- 1** Elementos de mando e indicadores
- 2** Manija de la puerta
- 3** Puerta del aparato

Elementos de mando e indicadores



Botones

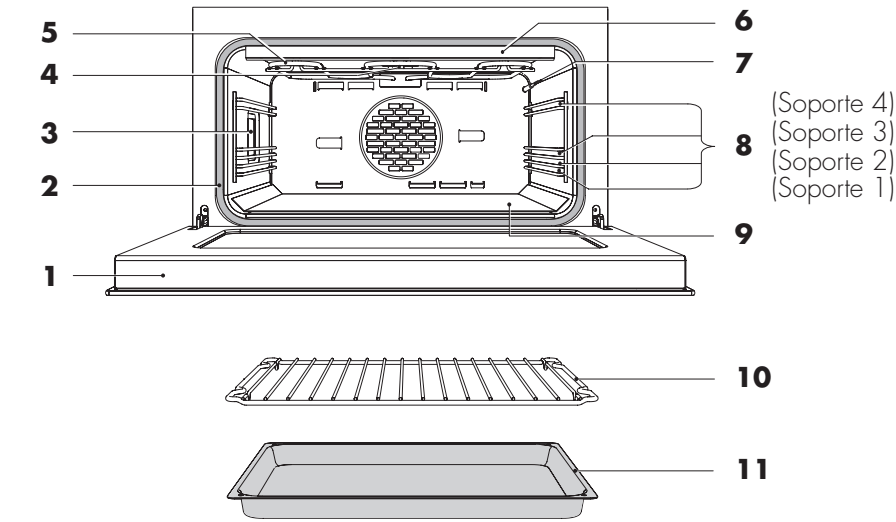
- | | |
|--|---|
| A Iluminación | E Temporizador |
| B Temperatura de la cámara de cocción | F Tiempo de conexión y tiempo de desconexión |
| C Modo de funcionamiento | G Apagar |
| D Botón de ajuste | |

Indicadores

- | | |
|----------------------|--|
| H Temperatura | I Hora, duración y temporizador |
|----------------------|--|

Símbolos

- | | |
|--|--------------------------------|
| J Temperatura de la cámara de cocción | M Tiempo de conexión |
| K Modos de funcionamiento | N Tiempo de desconexión |
| L Temporizador | O Hora |
| P Interfaz de comunicación | |



- | | | | |
|----------|--|-----------|---|
| 1 | Puerta del aparato | 7 | Sensor de temperatura de la cámara de cocción |
| 2 | Junta de la puerta | 8 | Soportes |
| 3 | Iluminación | 9 | Pieza protectora |
| 4 | Evacuación de aire de la cámara de cocción | 10 | Parrilla |
| 5 | Grill | 11 | Bandeja original |
| 6 | Protección anticontacto del grill | | |

Primera puesta en funcionamiento

Antes de utilizar por primera vez el aparato recién instalado, deben realizarse los siguientes trabajos.

- ▶ Elimine materiales de embalaje y transporte de la cámara de cocción.
- ▶ En caso de que en la indicación derecha  parpadee, gire el botón de ajuste  hasta que aparezca la hora deseada.
 - Tras aprox. 1.5 segundos cesa de parpadear la indicación y se acepta la hora.
- ▶ Caliente el aparato vacío (sin parrilla, placas, etc.) con el modo de funcionamiento  y la máxima temperatura de la cámara de cocción durante aprox. 1 hora. Dado que entonces se producen olores y humos, recomendamos ventilar bien la habitación durante este tiempo.

Cuestiones generales relacionadas con el manejo

Los modos de funcionamiento, la temperatura de la cámara de cocción, así como la duración y diferentes funciones adicionales pueden seleccionarse pulsando una o varias veces el botón correspondiente.

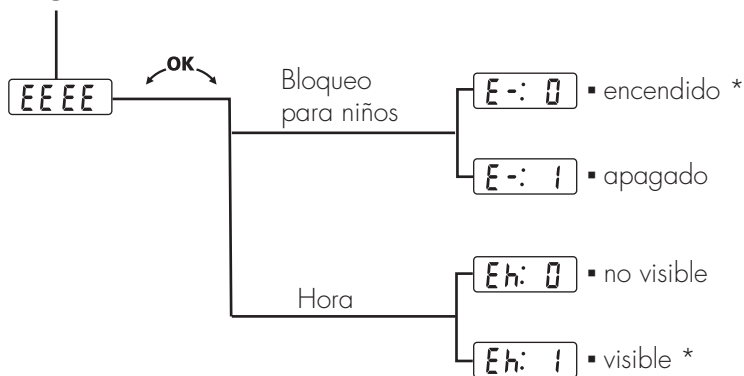
- El símbolo de la función seleccionada se ilumina o parpadea.
- En la indicación correspondiente parpadea una propuesta.
- Girando el botón de ajuste  se modifica el valor propuesto.
- Si pulsa el botón de ajuste , se inicia inmediatamente el aparato.
- Sin pulsar el botón de ajuste, el aparato se inicia automáticamente aprox. 1.5 segundos después del último ajuste.
- Pueden realizarse otros ajustes o modificaciones en cualquier momento.
- Pulsando el botón  se apaga el aparato.

Ajustes de usuario

Puede adaptar los ajustes del aparato como desee. La forma de proceder es básicamente igual para todos los ajustes de usuario.

La siguiente gráfica muestra una vista general de los posibles ajustes de usuario.

- Mantenga pulsado el botón  5 segundos.



* ajuste por defecto

Bloqueo para los niños

El bloqueo para los niños debe evitar un encendido accidental.

Activar o desactivar el bloqueo para niños

- ▶ Con el aparato apagado, mantenga pulsado 5 segundos el botón .
 - En la indicación aparece .
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
 - En la indicación aparece  para indicar que el bloqueo para niños está desactivado.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
 - En la indicación parpadea .
- ▶ Girando el botón de ajuste  cambia la indicación a  para indicar que el bloqueo para niños está activado.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- ▶ Para salir, pulse el botón .
 - Se aceptan los ajustes de usuario seleccionados.

Manejo con el bloqueo para niños activado

Si se pulsa el botón  o  con el bloqueo para niños activado:

- suena una señal acústica doble
 - la pulsación del botón no tiene respuesta
 - en ambas indicaciones aparece .
- ▶ Con el bloqueo para niños activado, pulse a la vez el botón  y el botón  o .
- Se elimina el bloqueo para niños. El manejo adicional puede realizarse de la forma habitual.
 - 10 minutos después del apagado del aparato, se activa nuevamente el bloqueo para niños de forma automática.



Los botones  /  /  y  pueden utilizarse de forma directa independientemente del bloqueo para niños.

Indicación de la hora

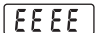
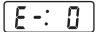
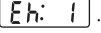
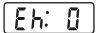
Elija entre

-  (no visible)
-  (visible)



En el ajuste «no visible», las indicaciones permanecen apagadas cuando el aparato está desconectado. Con esto se minimiza el consumo de corriente. Cuando el aparato está encendido, puede verse la hora.

Activar/desactivar la indicación de la hora

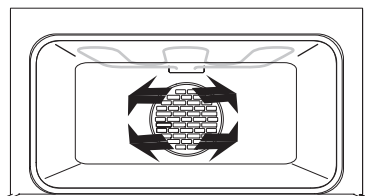
- ▶ Con el aparato apagado, mantenga pulsado 5 segundos el botón .
 - En la indicación aparece .
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
 - En la indicación aparece .
- ▶ Gire el botón de ajuste  hasta que esté visible en la indicación  para la hora.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
 - En la indicación parpadea .
- ▶ Gire el botón de ajuste .
 - En la indicación no aparece visible  para la hora.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- ▶ Para salir, pulse el botón .
 - Se aceptan los ajustes de usuario seleccionados.

Horneado y asado

Modos de funcionamiento

A continuación se describen detalladamente todos los modos de funcionamiento disponibles.

Aire caliente

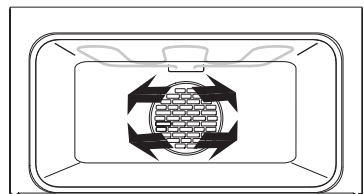


- Pulse 1 vez el botón .
- Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 180 °C

El aire de la cámara de cocción se calienta mediante el cuerpo de calentamiento situado detrás de la pared posterior de la cámara de cocción y se hace circular de forma homogénea en la cámara de cocción con el ventilador de aire caliente. De esta manera se proporciona a los alimentos el mismo calor por todos lados, de modo que puede hornearse simultáneamente en dos soportes y ahorrarse energía.

Adecuado para productos horneados con alto contenido de humedad como pasteles en dos soportes.

Aire caliente húmedo



- Pulse 2 veces el botón .
- Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 180 °C

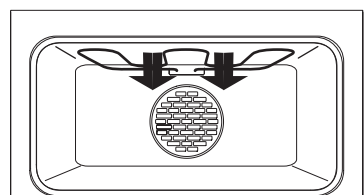
Sólo se evacua de la cámara de cocción una cantidad mínima del vapor que se origina durante el horneado, se mantiene la humedad propia de la masa de repostería.

Adecuado para gratinados, guisos y masas de repostería con levadura.

Grill



Sólo debe gratinarse con la puerta del aparato cerrada.

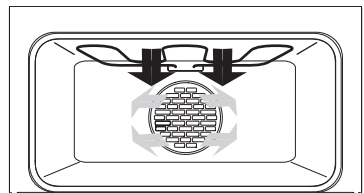


- Pulse 3 veces el botón .
- Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 250 °C

El grill es adecuado para gratinar y hornear por arriba.

Utilice la parrilla para gratinar alimentos de poca altura y como soporte para moldes.

Grill-recirculación de aire



► Pulse 4 veces el botón .

- Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 200 °C

Para evitar una suciedad excesiva de la cámara de cocción, coloque el alimento que va a asar en un molde plano, resistente al calor.

En el gratinado sobre la parrilla se recomienda ajustar la temperatura de la cámara de cocción entre 150 °C y 190 °C. Introduzca la bandeja forrada con papel de aluminio como bandeja de recogida en el soporte inferior.

Adecuado para asados de pollo y carne, para gratinar y hornear por arriba.

Seleccionar el modo de funcionamiento

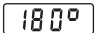
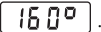


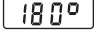
Durante el horneado y el asado se genera calor. ¡Riesgo de quemaduras! Lea primero el capítulo 'Indicaciones de seguridad'.

El manejo se explica por medio de un ejemplo.
Usted desea hornear un pastel en un molde de 25 cm de longitud. En el consejo de ajuste aparece:

		°C	Pre calentamiento	Soporte	Duración min.
Pastel de 25 cm		155–165	sí	1	50–60

La temperatura recomendada de la cámara de cocción se indica a modo de intervalo para tener en cuenta las diferencias de las recetas. La primera vez es recomendable ajustar la temperatura media indicada, en este ejemplo, 160 °C.

- Coloque la parrilla en el soporte **1**.
- Pulsando una o varias veces el botón  , seleccione el modo de funcionamiento deseado, en este ejemplo, aire caliente  .
 - Se enciende el símbolo  .
 - Parpadea el símbolo  .
 - En la indicación de la temperatura parpadea la temperatura propuesta de la cámara de cocción  .
- Gire el botón de ajuste  hasta que aparezca la temperatura deseada, para este ejemplo  .

La temperatura propuesta para la cámara de cocción puede modificarse, mientras el símbolo  y la indicación de la temperatura  parpadeen. Si las indicaciones ya han dejado de parpadear, pulse el botón **°C**.



Si no se modifica la temperatura de la cámara de cocción en un intervalo de aprox. 15 segundos, el aparato se enciende automáticamente.

- ▶ Si pulsa el botón de ajuste , se inicia inmediatamente el aparato.
 - Mientras la temperatura de la cámara de cocción esté por debajo de 30 °C, aparece en la indicación de temperatura .



Por medio de la indicación de temperatura puede observarse cómo aumenta la temperatura de la cámara de cocción.

- Al alcanzar la temperatura ajustada de la cámara de cocción, suena una señal acústica simple.
- ▶ Ponga el molde sobre la parrilla.

Controlar/modificar la temperatura de la cámara de cocción

La temperatura ajustada de la cámara de cocción puede controlarse o modificarse durante el funcionamiento.

- ▶ Pulse el botón 
 - Durante aprox. 1.5 segundos parpadea el símbolo .
 - En la indicación de la temperatura parpadea la temperatura ajustada de la cámara de cocción .
- ▶ Girando el botón de ajuste , puede modificarse la temperatura de la cámara de cocción.

Cambiar el modo de funcionamiento

El modo de funcionamiento ajustado puede modificarse durante el funcionamiento.

- ▶ Pulse varias veces el botón  hasta que se muestre el modo de funcionamiento deseado.
 - Se mantiene la temperatura ajustada para la cámara de cocción.

Fin del horneado

- ▶ Transcurridos 50 minutos, compruebe si la tarta está ya hecha. Al introducir un palito de madera o un elemento similar no deben quedar adheridos restos de masa. Si éste no es el caso, la tarta debe seguir horneándose.
- ▶ Extraiga la tarta lista de la cámara de cocción.

Apagar

- ▶ Pulse el botón .
 - Se apagan los símbolos  y .
 - Mientras la temperatura de la cámara de cocción sea superior a 80 °C, la temperatura se muestra.



El aparato está totalmente apagado si no está encendido ningún símbolo.

El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando un cierto tiempo tras apagar el aparato.

- ▶ Deje abierta la puerta del aparato en la posición de encastre para que pueda enfriarse la cámara de cocción.

Uso óptimo

Es posible que las temperaturas recomendadas para hornear o asar de los libros de recetas antiguos sean demasiado elevadas y que los datos indicados no sean óptimos para este aparato. En el apartado de consejos para el ajuste encontrará la información para un uso óptimo del aparato.

En caso de duda, infórmese con estos datos. Tenga en cuenta que la información de estas tablas se refiere a la preparación habitual y, por lo tanto, sólo es indicativa.

Temperatura de la cámara de cocción con aire caliente

Al hornear y asar con aire caliente es necesaria una temperatura aprox. 20 °C más baja de la cámara de cocción que en el modo de funcionamiento de calor superior / inferior. En las recetas a menudo sólo se indican temperaturas para calor superior / inferior. Compare los datos con los de los consejos de ajuste. En caso de duda, seleccione una temperatura inferior.



Si su pastel o asado ya está dorado por fuera, pero en el interior aún está crudo o poco hecho, esto se debe en la mayoría de los casos a que se ha ajustado una temperatura demasiado alta de la cámara de cocción.

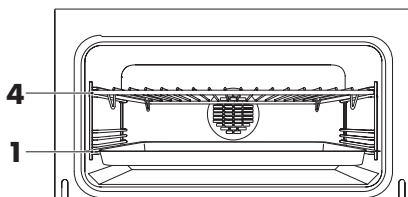
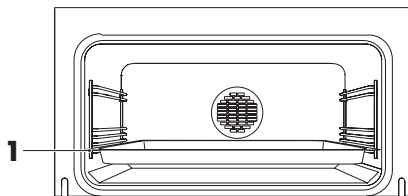
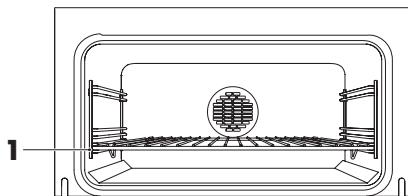
Hornear con aire caliente

Coloque moldes de horneado adecuados (bandejas redondas, moldes desmontables, moldes para pasteles etc.) en la parrilla. Desplace la bandeja original hasta la pared posterior de la cámara de cocción para garantizar una circulación óptima del aire.

Cuando se utiliza aire caliente es especialmente importante elegir el soporte adecuado.

En un soporte

- La bandeja original, así como los moldes planos colocados en la parrilla, en el soporte **1** o como se indique en el consejo de ajuste.
- Los moldes altos, por ejemplo los moldes desmontables o para bizcocho, colocados en la parrilla en el soporte **1** o en la parrilla directamente sobre el fondo de la cámara de cocción.
- Los productos de horneado altos, como el pan o las trenzas de pan, colocados en la bandeja original, en el soporte **1**.



En dos soportes

- La bandeja original, en el soporte **1** y en la parrilla en el soporte **4**.

Ahorrar energía

- Evitar abrir frecuentemente la puerta del aparato.
- Sólo encender la iluminación en caso necesario.
- Aprovechar el calor residual: a partir de una duración de 30 minutos, desconectar 5–10 minutos antes el modo de funcionamiento seleccionado. Excepciones: Soufflé, galletas, masa de hojaldre y buñuelos.

Precalentamiento

- Sólo caliente previamente la cámara de cocción cuando se indique en la receta o en el consejo de ajuste.
- En el gratinado, se recomienda un corto precalentamiento. Para esto, tenga en cuenta los datos de tiempo indicados en el consejo de ajuste.

Evitar la suciedad

- Para evitar que se ensucie el fondo de la cámara de cocción, se recomienda colocar una pieza protectora. El aparato ya lleva instalada una pieza protectora. El número de pedido para solicitar más piezas protectoras originales figura en el apartado 'Accesorios y piezas de repuesto'.
- Para evitar una gran suciedad durante el gratinado, puede deslizarse la bandeja original – con una lámina de aluminio – en el soporte **1**.

Aplicación de accesorios



- Es importante la correcta colocación del producto que va a cocerse/hornearse en la cámara de cocción. En el consejo de ajuste se indica el soporte correcto.
- La bandeja original sirve como molde de horno, p. ej. para pasteles y pastas, o como soporte para moldes de horno, p. ej. al hornear con aire caliente en 2 soportes o como bandeja de recogida en combinación con la parrilla.
- Durante la preparación de productos congelados, tales como quiche o panecillos, que sólo cubren parcialmente la bandeja original, ésta puede alabearse, sobre todo a altas temperaturas. Esto es normal y no puede evitarse en las bandejas cuadrangulares. En ciertas circunstancias resulta algo más difícil extraer la bandeja. Durante el enfriamiento, la bandeja devuelve nuevamente a su forma original. En lugar de utilizar la bandeja, los alimentos correspondientes pueden hornearse en la parrilla con papel de hornear o en una bandeja redonda sobre la parrilla.
- El corte de productos horneados con cuchillos o cuchillas circulares extremadamente duros (cerámica, metal duro) en la bandeja original puede dañar la superficie.



- La parrilla sirve como soporte para vajilla de asar y moldes de horno, así como para carne, pizza congelada, etc.
- Utilice sólo la bandeja original en la posición de uso normal, no al revés.

Funciones de marcación de tiempo

Están a disposición las siguientes funciones de marcación de tiempo

- Reloj
- Avisador corto tiempo (puede utilizarse siempre y de forma independiente del resto de funciones)
- Duración de función (desconexión del aparato controlada por tiempo)
- Retardo de inicio (conexión y desconexión del aparato controlada por tiempo)

Ajustar y modificar la hora

- ▶ Pulse simultáneamente los botones  y .
- La hora ajustada, p. ej.  y el símbolo  parpadean.
- ▶ Gire el botón de ajuste  hasta que aparezca la hora deseada.
- ▶ Presionando el botón de ajuste  se acepta la hora.

Con el aparato apagado, la luminosidad de la indicación de la hora se reduce de las 22 a las 6 h.



No puede ajustarse la hora cuando está en marcha la función de retardo de inicio. En este caso, suena una señal acústica doble.

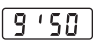
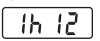
Temporizador

El temporizador funciona como un reloj de cocina. Puede utilizarse siempre y de forma independiente de todas las demás funciones.

Ajustar

- ▶ Pulse el botón .
 - Parpadea el símbolo .
 - En la indicación derecha parpadea .
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede modificarse la duración.

El ajuste se realiza

- hasta 10 minutos en etapas de 10 segundos, p. ej.  = 9 min. 50 s.
- más de 10 minutos, en etapas de minutos, p. ej.  = 1 h 12 min.

La duración máxima es de 9 h 59 min.

- ▶ Si pulsa el botón de ajuste , se inicia inmediatamente el temporizador.
 - Se enciende el símbolo .
 - Se indica la duración restante (si no se introduce ningún tiempo de conexión).

Transcurrido el tiempo ajustado

- suena durante un minuto una secuencia repetida de 5 tonos de señalización cortos.
- parpadea el símbolo .
- ▶ Si pulsa el botón de ajuste , se apaga la señal acústica.

Comprobar y modificar

- ▶ Pulse el botón .
 - Parpadea el símbolo .
 - El tiempo restante parpadea.
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede modificarse la duración.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .

Apagar el aparato de forma anticipada

- ▶ Pulse el botón .
 - Parpadea el símbolo .
 - El tiempo restante parpadea.
- ▶ Girando el botón de ajuste , ajuste la duración a .
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .

Tiempo de conexión

El tiempo de conexión es la duración que está conectado un modo de funcionamiento. Si transcurre el tiempo de conexión, el aparato desconecta automáticamente el modo de funcionamiento.

Ajuste

- ▶ En caso necesario, caliente previamente la cámara de cocción.
- ▶ Coloque el plato en la cámara de cocción.
- ▶ Pulse el botón .
 - Parpadea el símbolo .
 - Se ilumina el símbolo  y el modo de funcionamiento seleccionado.
 - En la indicación derecha parpadea  (la duración predeterminada es de 10 minutos).
- ▶ Girando el botón de ajuste , puede modificar la duración deseada.
- ▶ Si pulsa en el botón de ajuste , se inicia el funcionamiento.
 - Se enciende el símbolo del modo de funcionamiento seleccionado.
 - Se iluminan los símbolos  y .
 - En la indicación de la temperatura aparece la temperatura actual de la cámara de cocción.
 - En la indicación derecha aparece el tiempo de conexión transcurrido.

Ejemplo: Selecciona el modo de funcionamiento  y .

A las 9 h ajusta un tiempo de conexión de 1 h 15 min.

El aparato se apaga a las 10 h 15 min.

Controlar y modificar

- ▶ Pulse el botón .
- ▶ Girando el botón de ajuste , puede modificarse la duración.
- ▶ Confírmela pulsando el botón .

Desconectar antes de tiempo

- ▶ Pulse el botón .

Tiempo de conexión transcurrido

- Transcurrido el tiempo de conexión ajustado, el aparato desconecta automáticamente el modo de funcionamiento seleccionado.
- Durante un minuto suena una señal acústica larga interrumpida.
- Parpadea el símbolo .
- En la indicación de la temperatura aparece la temperatura actual de la cámara de cocción.
- ▶ Si pulsa el botón de ajuste , se apaga la señal acústica.

Retardo de inicio

Esta función le ayuda cuando un plato debe estar preparado en un determinado momento y no puede encender o apagar el aparato en el momento adecuado. Para esto, ajuste el tiempo de conexión y, adicionalmente, el tiempo de desconexión. Entonces, el aparato se enciende y vuelve a apagar con un retardo temporal.

Si se utiliza la termosonda, debe ajustarse una duración estimada. Puede encontrar los valores de detención en los consejos de ajuste. El aparato se conecta con un retardo temporal y se desconecta cuando se ha alcanzado la temperatura central ajustada. Tenga en cuenta que, en función de la duración estimada, esto puede producirse algo antes o después del tiempo de desconexión ajustado.



Los alimentos perecederos no deberían estar fuera de frío demasiado tiempo.

Ajuste

- Coloque la vajilla en la cámara de cocción, seleccione el modo de funcionamiento y la temperatura de la cámara de cocción deseados.
- Pulse el botón **⏸|**.
 - Parpadea el símbolo **⏸|**.
 - Se ilumina el símbolo **°C** y el modo de funcionamiento seleccionado.
 - En la indicación derecha parpadea **0h 10** (la duración predeterminada es de 10 minutos).
- Girando el botón de ajuste **OK** puede modificar la duración deseada.
- Pulse nuevamente el botón **⏸|**.
 - Parpadea el símbolo **⏸|**.
 - En la indicación derecha parpadea la hora actual más el tiempo de conexión ajustado.
 - Girando el botón de ajuste **OK**, ajuste el tiempo de desconexión deseado y, así, atrase el inicio.



El tiempo de desconexión puede postergarse como máximo 23 h 59 min.

- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- Se iluminan los símbolos  y .
- El aparato permanece apagado hasta el inicio automático.

Ejemplo: Selecciona el modo de funcionamiento  y .

A las 9 h ajusta un tiempo de conexión de 1 h 15 min.

Ajusta el tiempo de desconexión a las 12 h 30 min.

El aparato se enciende a las 11 h 15 min. y se vuelve a apagar a las 12 h 30 min.

Comprobar y modificar

Durante el retardo de inicio pueden controlarse todos los ajustes. Sólo puede modificarse el tiempo de desconexión.

- ▶ Pulse 2 veces el botón .
- Parpadea el símbolo .
- En la indicación derecha parpadea el tiempo de desconexión.
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede modificarse el tiempo de desconexión.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .

Desconectar antes de tiempo

- ▶ Pulse el botón .

Tiempo de desconexión alcanzado

- Trascurrido el tiempo ajustado, se apaga el aparato automáticamente.
- Durante un minuto suena una señal acústica larga interrumpida.
- Parpadea el símbolo .
- En la indicación de la temperatura aparece la temperatura actual de la cámara de cocción.
- ▶ Si pulsa el botón de ajuste , se apaga la señal acústica.

Consejos de ajuste

Pastel Tarta

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Pastel de 25 cm		155–165	sí	1	50–60
Tarta de bizcocho de 24 cm de diámetro		170–180	no		30–40
Bizcocho de galletas		180–190	sí		8–10
Tarta de zanahorias		160–170			55–65
Bizcocho		155–165			
Masa quebrada con frutas		170–180			40–50
Tarta de Linz de 24–26 cm de diámetro		160–170			50–55
Pan de jengibre					55–65
Tarta de requesón de 24–26 cm de diámetro		170–190	no		45–50
Pastel de manzana		180–190	sí		40–45

Bollos pequeños

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Aperitivo de hojaldre		160–170	sí	1 o 1 + 4	15–20
Cruasán de jamón		180–190			20–25
Panecillos		170–190			15–25
Palos de nata		180–190			30–35
Pastas		120			15–20
Galletas de Milano, galletas de pícaro		160–170			14–18
Galletas de anís, bollo de anís		130–140			20–30
Merengue		90			90–120

Pastel Pizza

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Pastel de fruta		170–190	sí	1 o 1 + 4	40–50
Pizza (fresca)		220–230			20–30
Pastel de verdura		180–200			40–50
Pastel de queso		170–180			

Pan Trenza de pan

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Pan		190–210	5 min.	1	45–50
Trenza de pan		170–180			35–45
Pastel de rosas, Roscón Trenza rusa		170–190	sí		35–40

Guiso Gratinado

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Guiso dulce/picante		180–200	sí	1	45–50
Patatas gratinadas con patatas crudas		180–190			50–55
Soufflé dulce/picante		175–180			35–45

Carne

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Paleta de ternera de 5,5 cm de grosor		180–190	no	0	90–100
Paleta de cerdo de 6 cm de grosor			sí		110–120
Pierna de cordero de 9 cm de grosor		180	4 min.		45–55
Pastel de carne de 5 cm de grosor		180–200	no	1	70–75
Embutido		180	sí		40–50
Filete en pasta		180–190			35–45
4 chuletas		260	6 min.	4	15–18
4 salchichas asadas			4 min.	3	14–16



En caso del soporte 0, coloque la rejilla en la bandeja original directamente sobre el fondo de la cámara de cocción.

Aves Pescado

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Pollo de 1–1,2 kg		180–190	no	0	60–80
2 truchas		240	4 min.	3	8–10
Filete de pescado de aprox. 600 g		190–200	sí	1	15–20



En caso del soporte 0, coloque la rejilla en la bandeja original directamente sobre el fondo de la cámara de cocción.

Gratinar

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Tostada		260	6 min.	4	4–5
Tosta hawaiana			5 min.		
Verduras			6 min.	3 o 4	5–10

Cocción a baja temperatura

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración horas
Filete de ternera de 5 cm de grosor		80–85	sí	1	2–2½
Rosbif de 5 cm de grosor		80–90			
Solomillo de cerdo de 5 cm de grosor		90–100			2½–3½

Cocción en cacerola de barro

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Pollo 1 kg		200	no	1	60–70
Asado 1 kg		230			100–120
Pastel de carne de aprox. 800 g					60–70

Deshidratar Secar



Debe controlarse la deshidratación y el secado dado que, en caso de un secado excesivo, ¡existe peligro de incendio!

- ▶ Sólo utilice fruta madura sana, setas frescas y hierbas aromáticas.
- ▶ Coloque la fruta limpia y picada, las setas o las hierbas aromáticas en la parrilla cubierta con papel para hornear o sobre las bandejas originales y desplácelas en el soporte adecuado.
- ▶ Durante el deshidratado y secado puede utilizarse al mismo tiempo como máximo una parrilla y una bandeja original.
- ▶ Voltee el alimento que va a deshidratarse a intervalos regulares para que se seque de forma más homogénea.



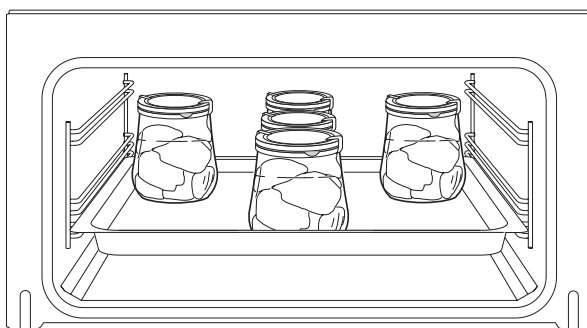
Introduzca una paleta de madera entre el lado inferior del panel de mando y el canto superior de la puerta del aparato de modo que quede abierto un intersticio de aprox. 2 cm.

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración horas
Manzana con o sin cáscara cortada en gajos o aros		70	no	1 1 + 4	12-13
Rodajas de setas de aprox. 2 mm		50-60			4-5
Hierbas					1-1½

Pasteurizar

Por pasteurización doméstica se entiende el proceso que permite conservar los alimentos en recipientes de vidrio.

- ▶ Utilice exclusivamente recipientes de vidrio en perfecto estado.
- ▶ Llene y selle los recipientes de vidrio según las indicaciones del fabricante.
- ▶ Coloque en la bandeja original (tal como se muestra en la imagen) un máximo de cinco recipientes de vidrio con una capacidad lo más semejante posible, pero que no exceda de 1 litro. Coloque la bandeja en el soporte **2** dentro de la cámara de cocción fría. Los recipientes de vidrio no deben estar en contacto.



- ▶ Ajuste el modo de funcionamiento  150 °C y caliente (aproximadamente 35–40 minutos) hasta que el líquido de los recipientes burbujee, es decir, aumente el soplado a intervalos cortos.
- ▶ A continuación, ajuste la temperatura de la cámara de cocción a 0 °C y pasteurice los recipientes de vidrio durante 40 minutos.
- ▶ Desconecte el modo de funcionamiento pulsado el botón  y deje abierta la puerta del aparato en la posición de encastre.
- ▶ Deje que los recipientes de vidrio se enfríen totalmente dentro de la cámara de cocción y, después, compruebe su hermeticidad.

Cuidado y mantenimiento

Limpieza exterior

- ▶ En ningún caso, debe frotar la superficie con agentes de limpieza o limpiadores de acero fino abrasivos o muy ácidos, así como con esponjas multiusos raspadoras, lana metálica, etc. Esto podría dañar la superficie.
- ▶ La suciedad o los restos de agentes de limpieza deben eliminarse lo antes posible. Sólo debe limpiar la superficie con un paño suave humedecido con agua y frotarla posteriormente con un trapo suave.

Limpieza de accesorios

- La parrilla y la rejilla de soporte no deben lavarse en el lavavajillas.
- Las bandejas pueden lavarse en el lavavajillas, aunque esto podría reducir la acción antiadherente con el tiempo.

Limpieza de la cámara de cocción



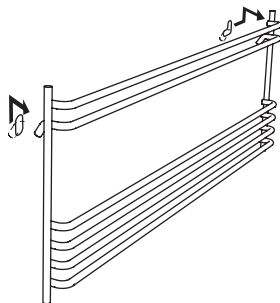
El sensor de temperatura y los elementos de calentamiento en la cámara de cocción pueden dañarse fácilmente. No deben torcerse durante los trabajos de limpieza.

- ▶ No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza abrasivos, como estropajos multiusos, lanas metálicas, etc., ya que dañan la superficie.
- ▶ Limpie la suciedad de la puerta del aparato con un paño suave humedecido en agua y frote posteriormente con un paño suave.
- La cámara de cocción puede estar dotada, en función del modelo, de un recubrimiento esmaltado (superficie lisa). En este caso, es posible limpiarla con un limpiador para hornos disponible en el mercado. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

Para facilitar la limpieza de la cámara de cocción pueden desmontarse diversas piezas con pocas asas.

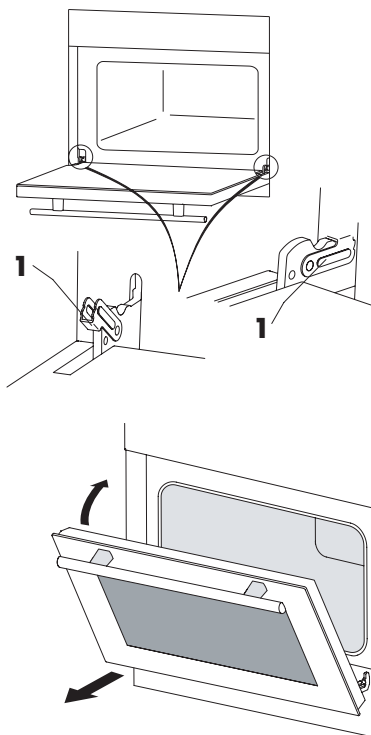
Extraer la rejilla de soporte

- ▶ Levante ligeramente la parte delantera de la rejilla de soporte y muévala un poco hacia fuera de la abertura de enganche.
- ▶ Deslice totalmente la rejilla de soporte hacia atrás y levántela para extraerla de la abertura de enganche trasera.
- ▶ Para montarla siga los pasos en orden inverso.



Retirar la puerta del aparato

- ▶ Abra completamente la puerta del aparato.
- ▶ Abata completamente hacia abajo los estribos **1** de las dos bisagras.
- ▶ Cierre la puerta del aparato de modo que ésta pueda extraerse hacia arriba.
- ▶ Para introducir las dos bisagras, deslícelas en la abertura desde delante.
- ▶ Abra completamente la puerta del aparato y abata los estribos **1** hacia atrás.



También pueden desmontarse las siguientes piezas

- Junta de la puerta
 - ▶ Tire un poco de la junta hacia fuera asiéndola por las esquinas y desenganche el gancho.

Autolimpieza catalítica



No friegue la cámara de cocción ni utilice sprays para hornos, pastas o limpiadores domésticos. Esto puede alterar el color del recubrimiento catalítico y destruir las propiedades de autolimpieza.

La cámara de cocción puede estar dotada, en función del modelo, de un recubrimiento para limpieza catalítica. Dicho recubrimiento es mate y áspero. En el proceso de limpieza catalítica se queman restos de suciedad durante el uso normal a temperaturas de más de 200 °C.

Para el proceso de limpieza se necesita oxígeno del aire, por lo que no debe taparse un recubrimiento catalítico sucio. Las costras (p. ej. las salsas de carne quemadas o el azúcar escarchado) empeoran el efecto de la limpieza y pueden evitarse de la siguiente manera:

- ▶ A la hora de cocinar alimentos con el grill, introduzca en el soporte **1** una bandeja original cubierta con una lámina de aluminio.
- ▶ Después de usar el aparato, limpie rápidamente la suciedad cuando aún esté líquida.
- ▶ Pieza protectora en el fondo de la cámara de cocción.

Si, a pesar de todo, se forma una costra:

- ▶ Ablándela y límpiela con una bayeta húmeda.
- ▶ Elimine con cuidado las costras gruesas y persistentes con la ayuda de un raspador de madera o de plástico y ablande y limpie los restos con una bayeta húmeda.



Elimine sólo las costras. Los restos de suciedad pueden llegar a desaparecer después de varios procesos de horneado o de limpieza. Si la suciedad es muy persistente o tras varios años de funcionamiento, pueden quedar algunas manchas.

Si la cámara de cocción está muy sucia, para complementar la autolimpieza catalítica es recomendable calentar la cámara de cocción vacía durante varias horas a la máxima temperatura con el modo de funcionamiento .

La vida útil del recubrimiento catalítico depende en gran medida del grado de suciedad.

Problemas de fácil solución

¿Qué hacer si ...?

... el aparato no funciona

Posible motivo	Solución
■ El fusible o la caja de fusibles de la instalación doméstica son defectuosos.	► Cambiar los fusibles. ► Volver a conectar la caja de fusibles.
■ El fusible o la caja de fusibles saltan repetidamente.	► Llamar al servicio técnico.
■ Interrupción en la alimentación de corriente.	► Comprobar la alimentación de corriente.

... la iluminación no funciona

Posible motivo	Solución
■ La bombilla está defectuosa.	► Llamar al servicio, dado que se trata de una bombilla especial.

... durante el uso del grill se genera mucho humo

Posible motivo	Solución
■ Los alimentos están muy cerca de los cuerpos de calentamiento.	► Comprobar que el soporte elegido es adecuado según los consejos de ajuste.
■ La temperatura de la cámara de cocción es demasiado elevada.	► Reducir la temperatura de la cámara de cocción.

... en la indicación digital parpadea «F»

Possible motivo	Solución
■ Diferentes situaciones pueden provocar un mensaje «F».	▶ Confirmar las indicaciones de fallo pulsando el botón . ▶ Interrumpir la alimentación de corriente durante aprox. 1 minuto. ▶ Conectar nuevamente la alimentación de corriente. ▶ En caso de que vuelva a aparecer la indicación, anotar el número de fallo y, a continuación, interrumpir la alimentación de corriente. ▶ Llamar al servicio técnico.

Tras una interrupción de la corriente

Tras una interrupción de corriente parpadea en la indicación derecha .

Ajustar la hora

- ▶ Pulse simultáneamente los botones  y .
- ▶ Ajuste la hora girando el botón de ajuste .
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .



- Se mantienen los ajustes de usuario.
- Si se produce una interrupción de la corriente durante la cocción delicada, no es posible continuar este proceso.

Consejos y trucos

El horneado o asado tiene un buen aspecto desde fuera. Sin embargo, en el centro está pasado o no del todo hecho

- La duración del asado u horneado sólo puede reducirse de forma condicionada mediante una temperatura más alta de la cámara de cocción (por fuera hecho, por dentro poco hecho). Ajuste la temperatura de la cámara de cocción algo más baja y prolongue la duración de forma correspondiente.

El pastel se desmorona

- Compare sus ajustes con los de los consejos de ajuste.
- Ajuste la temperatura de la cámara de cocción 10 °C más baja y seleccione eventualmente una duración más larga.
- Hornee la masa terminada de batir justo tras prepararla. Tenga en cuenta los tiempos de batido que se indican en la receta. Bata la clara y la yema del huevo durante algo más de tiempo, p. ej. en caso de galletas.
- Compruebe la receta, p. ej. demasiada levadura puede resultar problemática.

El bollo presenta una diferencia de dorado

- Una cierta diferencia de dorado es normal. En caso de una temperatura más baja puede conseguirse un dorado más homogéneo. Dado el caso, ajuste algo más baja la temperatura de la cámara de cocción y prolongue el tiempo de forma correspondiente.
- Durante el horneado con aire caliente, compruebe que los soportes utilizados corresponden con los consejos de ajuste.
- No coloque moldes de horno o bollos altos directamente delante de la pared posterior de la cámara de cocción.

El bollo está más claro en una bandeja que en la otra

- El bollo dispuesto sobre bandejas introducidas al mismo tiempo no siempre se termina al mismo tiempo. En caso necesario, deje que la bandeja con el bollo más claro se hornee adicionalmente.

Medición de la temperatura de la cámara de cocción con un termómetro adecuado

- La temperatura de la cámara de cocción se mide con el aparato vacío según una norma válida internacionalmente. Las mediciones propias pueden ser imprecisas y no son adecuadas para comprobar la precisión de la temperatura.

Notas para instituto de pruebas

Las mediciones para la declaración según la EN 50304 se han realizado con el modo de funcionamiento de aire caliente húmedo.

Accesorios y piezas de repuesto

En los pedidos debe indicarse el n.º de modelo y la denominación exacta.

Accesorios

Bandeja original



Parrilla

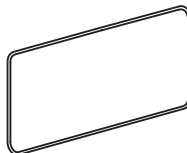


Piezas de repuesto

Pieza protectora para el fondo
de la cámara de cocción
(set de 5 piezas)



Junta de la puerta



Eliminación

Embalaje

- El material de embalaje (cartón, lámina de plástico PE y poliestireno EPS) está marcado de forma correspondiente y, si es posible, debe reciclarse y desecharse en el lugar adecuado.

Desinstalación

- Desenchufe el aparato. Si el aparato ya está instalado, esta tarea debe realizarla un electricista autorizado.

Seguridad

- Debe dejarse el aparato inutilizable para evitar accidentes resultantes de un uso indebido, especialmente con la presencia de niños.
- Desenchufe el aparato o permita que un electricista desmonte la toma de corriente. A continuación, aísle el cable de red del aparato.

Eliminación

- El aparato usado que se va a desechar tiene valor. Con la eliminación adecuada, las materias  más podrán volver a utilizarse.
- El símbolo  figura en la placa de características del aparato. Éste indica que no está permitida la eliminación en la basura doméstica.
- La eliminación se debe realizar según las normas locales de eliminación de desechos.

Si desea más información sobre la manipulación, el reciclaje y la reutilización del producto, diríjase a las autoridades locales competentes, a los puntos de reciclaje de residuos domésticos de su localidad o al establecimiento especializado donde haya adquirido el aparato.

Notas

Índice

A

Accesorios	50
Aplicación	26
Ahorrar energía	25
Aire caliente	17
Horneado	24
Aire caliente húmedo	18
Ajustar el tiempo	27
Ajustar la hora	27
Ajustes de usuario	14
Antes de la primera puesta en funcionamiento	5
Apagar	
Modo de funcionamiento	22
Asado	17
Autolimpieza	44
Aves	37

B

Bandeja redonda	24
Bloqueo para los niños	15
Bollos pequeños	34
Botón de ajuste	11
Botones	11
Breves instrucciones	56

C

Carne	36
Cocción a baja temperatura	38
Cocción en cacerola de barro	38
Consejos de ajuste	33
Consejos y trucos	48
Cuidado	41

D

Descripción del aparato	10
Deshidratar	39
Desinstalación	51
Diferencia de dorado	48

E

Elementos de mando	11
Eliminación	51
Embalaje	51

F

Fin del horneado	22
------------------------	----

G

Gratinado	35
Gratinar	37
Grill	18
Grill-recirculación de aire	19
Guiso	35

H

Hora	27
Indicación	16
Horneado	17
Hornear con aire caliente	24

I

Indicaciones de seguridad	
Acerca del uso	7
Uso según las indicaciones	6
Indicadores	11
indicadores	11
Interrupción de corriente	47

L

Limpieza	41
Limpieza de la cámara de cocción	42
Limpieza exterior	41

M		
Mantenimiento.....	41	
Mensaje de fallo.....	47	
Modos de funcionamiento	17	
Cambiar	21	
Seleccionar	20	
N		
Niños en casa	6	
Normas de seguridad		
Antes de la primera puesta en		
funcionamiento.....	5	
Con la presencia de niños		
en casa	6	
Notas para instituto de pruebas ...	49	
P		
Pan	35	
Pastel.....	33, 34	
Pasteurizar	40	
Pescado	37	
Piezas de repuesto	50	
Pizza	34	
Precalentamiento.....	25	
Primera puesta en funcionamiento.	13	
Problemas.....	46	
Puesta en funcionamiento.....	5, 13	
R		
Retardo de inicio.....	31	
Retirar la puerta del aparato.....	43	
S		
Secar	39	
Seguridad.....	51	
Servicio de reparaciones	55	
Símbolos	2, 11	
T		
Tarta	33	
Temperatura de la cámara de		
cocción	21	
Temporizador	28	
Tiempo de conexión		
Modo de funcionamiento	29	
Trenza de pan	35	

Servicio de reparaciones



El capítulo 'Solucionar fallos por sí mismo' le ayudará a reparar fallos operativos menores.

Esto le permitirá ahorrarse tener que llamar a un técnico de reparación y el gasto consiguiente.

Le rogamos que en caso de ponerse en contacto con nosotros debido a una avería operativa o para realizar un pedido nos indique el número de fabricación (FN) y el nombre de su aparato. Introduzca estos datos aquí y en el adhesivo de servicio que se proporciona junto con el aparato. Péguelo en un lugar bien visible o en su agenda telefónica.

FN

Aparato

Puede encontrar estos datos en la tarjeta de garantía, en la factura original y en la placa de características del aparato.

- Abra la puerta del aparato.
 - La placa de características se encuentra a la izquierda junto a la pared lateral.

Breves instrucciones

Lea en primer lugar las normas de seguridad de este manual de instrucciones.

Ajustar el reloj

- ▶ Pulse al mismo tiempo los botones  y .
- ▶ Ajuste la hora girando el botón de ajuste .
- ▶ Confírmela pulsando el botón .

Seleccionar el modo de funcionamiento

- ▶ Pulse el botón  hasta que aparezca el modo de funcionamiento deseado.
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede ajustar la temperatura de la cámara de cocción.
- ▶ Pulsando el botón de ajuste  se inicia.

Desconectar el aparato

- ▶ Pulse el botón .

Ajustar el avisador corto tiempo

- ▶ Pulse el botón .
- ▶ Ajuste la duración girando el botón de ajuste .

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J704.354-0